Fericirea de-a savura CAPSUNI

- Nu exista alte daruri ale naturii care sa simbolizeze vara si soarele cu atata fidelitate precum capsunile. Aflate in plina splendoare, ele nu asteapta decat sa fie asezate pe masa, pentru a raspandi bucurie cu frumusetea si aroma lor -

Tortulete cu capsuni si lichior de oua

Ingrediente (pentru 10 bucati): Aluatul - 250 g faina, 60 g zahar, 1 plic zahar vanilat, 1 varf de cutit sare, 1 ou, 125 g unt rece, grasime si zahar pentru forme. Umplutura - 250 g branza de vaci (grasa), 50 g zahar, 2 oua, 100 ml lichior de oua, 2 linguri (cu varf) amidon, zeama de la 1/2 lamaie, 500 g capsuni.

Mod de preparare: Aluatul - Se amesteca (cu mixerul) toate ingredientele pentru aluat, dupa care se framanta cu mana pana ce acesta devine neted. Se inveleste in folie de plastic si se tine la rece cel putin 30 de minute. Se ung cele 10 forme de tarte (diametrul: 10 cm) si se presara in ele zahar. Se-ntinde aluatul (grosimea circa 1/2 cm) si se-mbraca cu el formele. Umplutura - Se amesteca bine branza de vaci cu zaharul si se incorporeaza rand pe rand ouale (unul cate unul), lichiorul, amidonul si zeama de lamaie. Se toarna umplutura astfel preparata in forme, se baga in cuptorul incins la 170¡C si se coc aproximativ 25 de minute. Se scot din cuptor, se lasa sa se raceasca, se scot tartele din forme si peste umplutura se asaza capsunile spalate, zvantate si eventual taiate in doua.

Clatite cu zer si branza de vaci

Ingrediente (pentru 10 portii): Clatitele - 1 lingura unt, 1/4 l lapte, 3 oua, 75 g faina, 1 lingura zahar.

Umplutura - 250 g branza de vaci (20% grasime), 50 ml zer, 2 linguri sirop de fructe (zmeura, visine), 1-2 lingurite zeama de lamaie, 300 g capsuni.

Mod de preparare: Clatitele - Se topeste untul si se bate bine cu laptele caldut si ouale. Se amesteca faina cu zaharul si se incorporeaza in lapte. Aluatul astfel obtinut se lasa sa se umfle 30 de minute, dupa care se prajesc, pe rand, 10 clatite (intr-o tigaie de teflon). Umplutura - Se freaca branza de vaci cu zerul si se adauga siropul de fructe si zeama de lamaie. Capsunile curatate si spalate se taie bucatele. Pe fiecare clatita se pune putina umplutura de branza si cateva capsuni, apoi se pliaza in doua si se servesc imediat.

Cuburi de ciocolata cu capsuni

Ingrediente (pentru 20 de bucati): 4 oua, 175 g ciocolata amaruie, 120 g zahar, 50 g faina, 1 lingurita cacao (pudra), 20 de capsuni mai mici.

Mod de preparare: Se sparg ouale si se separa albusurile de galbenusuri. Ciocolata sfaramata sau taiata bucatele se lasa sa se topeasca pe baie de apa. Se freaca bine - cu mixerul - galbenusurile cu zaharul, apoi se incorporeaza ciocolata topita si, la urma de tot, albusurile batute spuma si faina cernuta. Aluatul astfel preparat se intinde pe fundul unei forme (15x20 cm) tapetata cu hartie si se coace in cuptorul incins la 175¡C, 15-20 de minute. Se scoate din cuptor, se rastoarna pe o hartie presarata cu cacao si se lasa sa se raceasca, dupa care se taie 20 de cuburi, iar pe fiecare cub se asaza cate-o capsuna. Se servesc - eventual - cu un sos de vanilie.

Rulada cu crema si capsuni

Ingrediente (pentru 12 portii): Aluatul - 4 oua, 100 g zahar, 1 plic zahar vanilat, 25 g zahar pudra, 75 g faina, 1/2 lingurita praf de copt, zahar pentru rulat. Umplutura - 300 g iaurt, 1/8 l sirop de visine (sau de alte fructe), 8 foi de gelatina, 200 g frisca batuta, 500 g capsuni.

Mod de preparare: Se sparg ouale si se separa albusurile de galbenusuri. Galbenusurile se freaca bine (cu mixerul) cu zaharul tos si zaharul vanilat, pana ce devin cremoase si se albesc. Albusurile si zaharul pudra se bat spuma, se cerne peste ele faina si praful de copt, se amesteca si se incorporeaza usor in galbenusurile frecate cu zahar. Aluatul astfel preparat se intinde intr-o tava tapetata cu hartie si se coace imediat - 15-20 de minute - in cuptorul incins la 170¡C. Se scoate din cuptor, se rastoarna pe un stergar presarat cu zahar, se indeparteaza hartia, se ruleaza si se lasa sa se raceasca. - Separat, se amesteca iaurtul cu siropul. Gelatina se inmoaie in apa rece, se stoarce, se adauga doua linguri de apa, se pune pe foc intr-o craticioara si se lasa sa se dizolve incet la temperatura mica. Apoi se incorporeaza in amestecul de iaurt si sirop si se lasa sa se raceasca. Cand s-a intarit, se introduce frisca batuta. Se deruleaza usor aluatul si se unge cu crema, dupa care se ruleaza din nou si se baga la frigider sa se intareasca. Inainte de-a o servi, rulada se taie felii si pe fiecare felie se asaza cateva capsuni spalate, curatate si, eventual, taiate in doua.

Lichior de capsuni

Ingrediente (pentru 1 litru) - 1 kg de capsuni bine coapte, 800 g zahar tos, 1 baton mic de vanilie, 1 litru de tuica sau vodca.

Mod de preparare: Spalati capsunile si scoateti-le coditele si frunzulita. Zdrobiti-le mare intr-un castron. Adaugati zaharul si batonul de vanilie. Amestecati. Turnati tuica sau vodca. Puneti totul intr-un vas opac, inchis cat se poate de bine. Lasati sa se macereze o luna. Cand timpul a expirat, varsati continutul intr-un tifon curat, deasupra unui vas. Stoarceti tifonul, pentru ca lichidul sa se scurga complet. Strecurati lichiorul obtinut, apoi puneti-l intr-o sticla. Se conserva la loc intunecos.

Sirop de capsuni

Ingrediente (pentru 1 litru de sirop) - 1 kg capsuni, 800 g zahar.

Mod de preparare: Spalati si curatati capsunile, apoi taiati-le in bucati. Puneti-le intr-un vas cu un pahar de apa, acoperiti-le si lasati-le sa se macereze la loc racoros, vreme de 12 ore. Varsati fructele macerate intr-un tifon curat si stoarceti-le deasupra unui vas. Adaugati zaharul si puneti totul la fiert, pe flacara mica. Cand da in clocot, lasati sa fiarba 10 minute, vreme in care ridicati spuma formata. Varsati siropul in sticle curate, lasati-le sa se raceasca, astupati-le cu dopuri de pluta si pastrati-le la racoare.